



XXL: Ovenschotel met kip en knolselderij

en radijsjes-salade met pecannoten en kaas



ca. 50min



2 personen

Vandaag is het XXL-dag! Of je nu met de hele familie aan tafel wilt, een gezellige avond met vrienden plant of alvast vooruit wilt koken – onze dubbele portie maakt het mogelijk. Deze verrukkelijke ovenschotel met knolselderij, prei, malse kipstukjes getopt met krokant bladerdeeg draai je zo in elkaar. Frisse radijsjes-salade erbij en aanvallen maar! (Dit recept maakt 4 of 8 porties, afhankelijk van de kookbox die je kiest).

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine knolselderij ⁹
- 2 preien
- 4 kippendijfilets
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 25g pecannoten ¹⁵
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 5el boter ⁷
- 2el bloem ¹
- 1tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

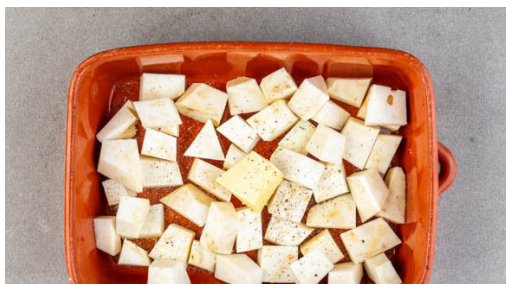
Je kunt het hete water dat je gebruikt in stap 3 ook van tevoren koken in een waterkoker. // Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 783kcal, vet 55.5g,



1. Knolselderij voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **knolselderij** en snijd in 2-3cm grote stukken. Meng in een grote ovenschaal met 1el boter en een snuf peper en zout. Schuif in de voorverwarmende oven en bak 12-15min.



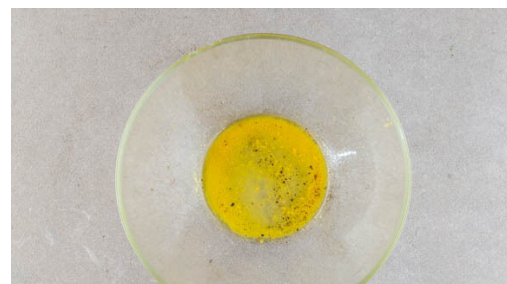
4. Ovenshotel bakken

Verdeel het **vlees-preimengsel met saus** over de **knolselderij**. Rol het **deeg** uit, leg met het papier naar boven op de ovenschaal en trek het papier eraf. **Pas op**, de ovenschaal is heet! Snijd **deeg** dat over de randen hangt weg en leg als decoratie op de **rest van het deeg**. Prik het **deeg** in het midden in met een mesje en bak de **ovenshotel** in 13-15min goudbruin in de oven.



2. Prei en vlees bakken

Halveer de **preien** in de lengte en snijd dwars in ca. 2cm brede repen. Dep het **vlees** droog en snijd in 2-3cm grote stukken. Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 4el boter en bak de **prei** en het **vlees** ca. 4min.



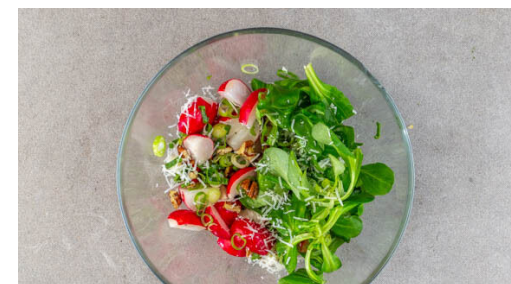
5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd, 1tl honing en een flinke snuf peper en zout.



3. Saus koken

Voeg 2el bloem toe aan de pan en bak ca. 1min mee. Giet 250ml heet water in de pan en roer het **bouillonpoeder** erdoorheen. Laat de **saus** 2-3min inkoken. Proef en breng op smaak met peper en zout.



6. Salade maken

Halveer de **radijsjes**. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Hak de **pecannoten** grof. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **radijsjes**, **bosui**, **pecannoten** en **kaas** met de **dressing** en schep de **veldsla** erdoorheen. Verdeel de **ovenshotel** over de borden en serveer met de **salade**.